

Risotto au vin blanc, pétoncles (champignon), sifflet d'oignons verts et tuile de parmesan - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette chic, qui fait son effet.

Option VG (champignons)

L'astuce du chef

Lorsqu'on saisit des pétoncles, il est possible de mettre une noix de beurre dans l'huile de manière à aider à la coloration.

Ingrédients

Pour le risotto

- 200 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Branche(s) Thym
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Fumet de poisson
- 100 Gr Parmigiano reggiano
- 50 Ml Crème 35%

Pour les pétoncles

- 12 Unité(s) Pétoncle

Version VG Champignons

- 1 Unité(s) Champignon portobello
- 5 Unité(s) Champignons de paris

Pour les tuiles de parmesan

- 50 Gr Parmigiano reggiano

Finition

- 1 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous de bien garder au réfrigérateur les aliments fargiles.

Idéalement protégez les champignons de la lumière pour les VG.

Matériels

1 planche à découper + 1 grand couteau (chef) + 1 petit couteau (office) + 2 linges propres
1 poêle + cuillère en bois ou pince (champignon ou pétoncle)

1 casserole ou wok ou poêle (cuisson risotto) + spatule en bois

1 plaque à four + 1 microplane ou râpe à fromage

Pour la mise en place

Hachez le thym, ciselez l'oignon. Enlevez le pied des asperges, et coupez-les en tronçons. Râpez le parmesan pour les tuiles. Enlevez le corail des pétoncles. Faites chauffer le fumet de poisson.

Ciselez finement les oignons vert en biseaux (sifflets).

Pour le risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec le thym, ajoutez le riz et faites-le nacrer. Ajoutez le vin blanc et faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation, puis couvrez le riz avec le fumet, attendez qu'il soit absorbé et recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Puis étalez-le sur une plaque et réservez.

Pour les tuiles

Mettez un silpat ou un papier parchemin sur une plaque de cuisson, déposez-y des emporte-pièces et garnissez-les d'une fine couche de parmesan, retirez les emporte-pièces. Cuire au four jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée, et laissez refroidir.

Pour les pétoncles + Option VG

Dans une pêle bien chaude avec de l'huile végétale, saisissez vivement les pétoncles préalablement salées et poivrées, jusqu'à obtention d'une belle coloration. Réservez sur une plaque de cuisson.

Version VG 2 pers

Retirez les pétoncles et les remplacer par des champignons, comme les Portobello (1) et les champignons de Paris (5).

Coupez les champignons en lamelles, les faire sauter dans une poêle, bien les dorer, assaisonnez de sel et poivre.

Pour le dressage

Dans une casserole avec une noix de beurre, faites réchauffer le risotto, ajoutez le parmesan râpé et la crème. Pendant ce temps, passez les pétoncles (ou les champignons) une minute au four. Dans une grande assiette, mettez un dôme de risotto au centre, trois pétoncles (ou champignons sautés) sur le dessus, une tuile de parmesan et parsemez de sifflets d'oignons verts.

Bon appétit!